

秋田のオモイ、届け。



ドロシーに恋して。 鹿角市 佐藤牧場
残したいものがある—そこに人あり。 五城目を支えるひとびと。
わたしたち夫婦の生きがい 大仙市 アイターン農産

第2号
2010.summer



moi (モイ) とは…

グリーン・ツーリズムを支えるもの、
それは、人と人とを結ぶ「想い (omoi) 」。
moi は、そうして生まれた人の「想い」の輪が、
長く続いて欲しいという願いを込めました。
「お帰りなさい」の言葉にのせて、
みなさんにこの「オモイ」が届きますように…。

ドロシーに恋して。

小柄な姿に華麗さと可愛らしさを合わせ持ち、
大人しそうに見せながら、ほのかに香る人を惑わすセクシーさ。
酪農家 佐藤博久さんの最愛の恋人。

彼女の名は、ドロシーパーキンス。



ダルメシアンの子犬（8）。筋骨隆々なおばあちゃん。



ピンクのドロシーは「ドロシーエクサルス」。

■運命の出会い

ドロシーは、10年前、結婚式の
ため訪問した山形の親戚から
譲り受けた。「その人がさ、どう
やっても花が咲かないからもう
捨てるっていうんだよ。もったい
ないじゃない。だったら俺がもら
うって言ったんだ。」

生来の酪農家。でも花や庭造り
には興味があった。「自分の世界
じゃないなって感じてたんだけど、
いつかやってみたいとは思って
たよね。」もちろんバラを育て
るのをはじめて。本を読むと、そ
の年のシュート（つる）を大事に

「見た人を圧倒する豪華さ、存
在感、こんな他にないよ。」普
段の話しより少しボリュームを
上げてドロシーを語る博久さん
の顔は、まるで愛しい恋人を語っ
ているようだ。

.....
ドロシーパーキンスは、つるバ
ラの種類で、1900年初頭、ア
メリカのバラ育種会社によって
作出された。次々と新しい品種が
生み出されるバラの世界では、オ
ールドローズ（古い品種）に分類
されるという。

伸ばせば、それに翌年花が咲くことが分かった。と同時に取り木で株を増やしていった。手間のかかる作業だが、ドロシーは、手をかければかけただけ花をつけたという。

博久さんは3歳の時に家族で十和田大湯に入植。父親の代から酪農をはじめ、今ではホルスタインと和牛合わせて90頭あまりを飼っている。(庭造りは)ずっとやってみたかったんだけど、子育てもあるし仕事もあるしで、とてもじゃないけど手がかけられなかった。」しかし、病気を機に仕事の第一線を退き、息子夫婦にその立場を譲ると、趣味に時間をかけられるようになる。そんな時に博久さんの元に舞い込んできたのがドロシーだった。今思えば、ベストなタイミングとしか言いようのない、まさに運命。ドロシーは、出会ったとたんに博久さんの心に居ついて、離れない。

■「牧場」と庭

「家族には、お父さんは金にならないことにばかり手をかけるって言われるけど、牧場にはね、こういうのが大切なんだよ。



佐藤博久さん

1950年新潟生まれ。3歳の時に家族でこの地に入植。現在は、両親、妻、息子夫婦、そしてかわいい2人の孫と共に暮らす。

ブログ「佐藤牧場 まきばの日々」で牧場の様子を紹介中。



佐藤家の玄関口を飾るドロシーのアーチ。



朝焼けの佐藤牧場。サイロの向こうに霞みがたつ。

キレイな芝生があって、牛舎があって、犬がいて、花が咲いていてという牧場のイメージがあるでしょ。牧場に来た人がそれを見て、感激して癒されて帰る。俺たちの仕事は、それを提供できる場所なんだよな。だからこういう“環境を整える”っていうのは、疎かにはできないんだよ。」

博久さんはいま、建てかけのログハウスの隣に新しい庭を作っている。タチアオイが咲くその庭に、もうじきドロシーも腰を落ち着けるだろう。ログハウスが完成して、庭もできたらステキでしょうね、と言うと、博久さんは「そうだろ」と楽しそうに笑ってみせた。

【佐藤牧場】

秋田県鹿角市十和田大湯西ノ森37

電話 0186-3713466

※佐藤牧場は、秋田花まるっグリーン・ツーリズム推進協議会会員「中滝ふるさと学舎」の会員であり、体験受け入れ農家でもあります。

【中滝ふるさと学舎】

秋田県鹿角市十和田大湯白沢45-1

電話 0186-304021

五百年の歴史を誇る 五城目の朝市



朝市といえば「新鮮な朝採り野菜」というイメージが強いが、「五城目の朝市」では、野菜のほかに地域の特産品なども扱っている。「買い物に訪れた馴染みの客と、世間話をしながら値引き合戦の駆け引きが楽しい」と言うのは、つくだ煮が入ったガラスケースの蓋を、何度も何度も拭き続ける姿が印象的な「安田のつくだ煮本舗」の安田さん。朝市の売り子たちは、老舗といえども騙ることなく、気さくな会話を通じてお客さんとの絆を大切にしている。そこに、「商人の心意気」が感じられる。



新鮮な食材は、こういった朝市などを通じてわたしたちの食卓に上るわけだが、単なる買い物というだけではない。「農家レストラン」や「農家民宿」などの「グリーン・ツーリズム」というスタイルも、地域住民と農家・生産者を繋ぐ活動の一部として、広く認知されてきている。

五城目朝市に関する情報は、五城目朝市案内所「いちび」～easy be～
<http://www2.plala.or.jp/easybe/>

五城目町観光協会主催の「春まつり」の様子



五城目を
支える
ひとびと。

五城目町が誇る伝統芸能「五城目番楽」。五城目神明社で執り行われる「五城目番楽競演会」や各地への公演で、朝市とともにその名が知られている。



平成22年5月15日「五城目番楽競演会」にて口上を述べる中村番楽の石井氏



極めて躍動的な舞いは、相当な修練を要する。表現される物語にも注目。

ちなみに、石井氏の本職は茅葺き職人。右記の農家レストラン隣にある古民家宿泊施設「盆城庵（ぼんじょうあん）」屋根なども手掛けた。こちらにもまた、後継者を求めている。

舞いの種類は地域の数だけあり、五城目町でもかつては山内・中村・西野・恋地の『番楽』と、内川の『ささら』があった。しかし近年は後継者不足により、山内番楽・中村番楽・内川ささらの三保存会だけが活動しているのが現状だ。番楽は長年、集落から門外不出とされ、地域の人々によってのみ継承されてきた歴史がある。中村番楽保存会代表の石井茂良氏は「伝統ある五城目番楽がいつ途絶えてしまうか、その対策を考える時期にきている」と、憂いとともに決意の表情を浮かべていた。

秋田県では、それぞれの土地の寺や神社に奉仕する神官や修験道の山伏集団が舞う「山伏神楽」が、「番楽」という形態で演じられていた。神楽が原点とされている舞いには、「悪霊退散・五穀豊穡・天下泰平」などを祈願する意味が込められる。

「中村番楽保存会」では後継者育成のため、番楽を真剣に継承していこうとする若者に指導致します。極めてエネルギーな舞いであるため、小学生や大学生など体力のある方が望ましいです。他地域の方であっても可。関心のある方は、ぜひ一度問い合わせを。連絡先…中村番楽保存会代表 石井茂良（☎018-852-2250）

農家レストラン 清流の森
南秋田郡五城目町馬場目蛇喰 27（☎018-853-2577）



「清流の森」で使用する食材は、ほとんどが五城目産。豊かな土壌で採れた野菜たちを惜しみなく使用し、なつかしい田舎のメニューを提供している。夏季限定の「森力（600円）」は、新鮮な夏野菜（トマト、ミズなど）がふんだんに盛り込まれており、暑い季節でも食が進む。「清流定食（1,000円）」は、煮物や天ぷらなどその季節に採れる旬の味が楽しめる。清らかな空気を感じつつ、地域の味を満喫して欲しい。

農家レストラン 清流の森
秋田県は五城目町、のどかな田舎の風景が広がる蛇喰（じゃばみ）集落。清らかな川と、生き生きとした緑が生い茂るその場所に、「農家レストラン 清流の森」はある。

三平の家と北ノ又集落

令野俊一さん、ユミ子さんご夫妻。「三平の家」は、ユミ子さんの実家



見学者らをまるで「近所さん」のように迎えてくれる

忘れてはならないのが、馬場目北ノ又（きたのまた）集落にある「三平の家」だ。築百年以上とされている古民家で、現在では希少となつてしまった茅葺き（かやぶき）木造建築だ。屋根のヘリが下方に湾曲しているのも、長年豪雪の重みに耐えてきたことを物語っている。このあたりは近年、映画「釣りキチ三平」のロケ地としても使用され、多くの人が足を運んでいる。

そもそも、「農家レストラン 清流の森」ができた発端は、「三平の家」やその奥にある馬場目川の源流となつている通称「ネコバリ岩」へ行く道中、食事処や休憩所が欲しかったからなのだ。誰もが心に思い浮かぶ日本原風景を見直してもらいたいと、地域が一体となつてこの馬場目川周辺の景観を守り、PRすることに力を注いでいる。



岩に根っこが張った様子から、通称「ネコバリ岩」と呼ばれる巨岩。「三平の家」のさらに奥にある（馬場目川源流）

ー大仙市土川【アイターン農産】ー
阿部忍さん、玉枝さん夫婦

わたしたち夫婦の生きがい

全国花火競技大会・「大曲の花火」で知られる大仙市。
そこに住む、ある温かいご夫婦のおはなし。

アイターン、そして農業との出会い

「農業の『の』の字も知らないでスタートしたんだ。そのときは抵抗もあったし、不安もあったよ。」

平成5年。神奈川で生まれ育ち、都会から離れたことのなかった忍さんが、人生の中でも大きな決断をした年。妻・玉枝さんの実家に、家族で移住【アイターン】することを決め、家業である農業を継ぐ、と。

農業体験・受入農家



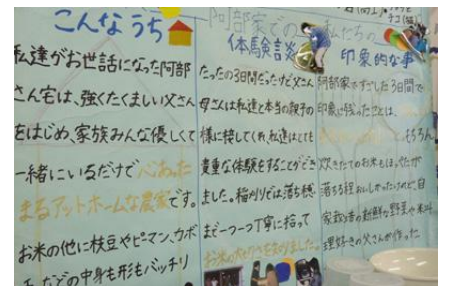
阿部忍さん、玉枝さん夫婦

その土地の土質や状態を理解し、天候とにらめっこ。米作りに手間暇をかけ、試行錯誤を繰り返した17年を振り返り、忍さんは「今でも農業は難しい」と話す。しかし一方で、「今思えば、都会の生活は自分には合わなかったのかもしれない」と忍さんの口からこぼれた。この土地にすっかり馴染み、愛着をもった忍さんの表情を、隣りにここに玉枝さんが見守っている。

縁のない土地での暮らし。初めての挑戦。しかし時を経て、忍さんの気持ちに変化をもたらしたのは、紛れもなく秋田の人や風土。そして、「生きがい」と呼べるものとの出会いだった。

受入をするたびに、子ども達から元気をもらいます。農業体験の受入は私たち夫婦の生きがい！

子ども達からのメッセージ
は、阿部さん夫婦の宝物 ▶



農業体験・受入農家

私立和光中学校（東京都）。毎年、学習旅行で秋田を訪れ、生徒の皆さんが農業体験をしている学校がある。

農家として人生の再出発。それから3年が経った頃、和光中の受入窓口となっている俵わらび座からの紹介で、農業体験の受入農家をする事になった。それが、阿部さん夫婦にとって大きな転機であり、生きがいとの出会いである。

「和光中との交流は、私たちにとてもうやめられない。私たちが農業を教えるだけじゃない。本当に楽しいし、元気をたくさんもらっている。それに子ども達が帰った後、親御さんから『子どもの表情が変わった』って電話をもらったりすると、ああ良かったなあって思うもんね。」

陽に向かう向日葵のように、この交流の話になると、玉枝さんの笑顔は一層輝きを増す。今度は、そんな玉枝さんを見て、忍さんが「うんうん」と微笑む番。

こうして自らがグリーン・ツーリズムの虜になった阿部さん夫婦。西仙北グリーン・ツーリズム推進協議会に加入し、今では小さな子どもから大人までを迎えて、受入するようになった。

食の大切さ

あきたこまちを中心に、米の生産・販売に勤しむお二人。更に、もっと違う食べ方で、米をおいしく食べることはできないかと米粉を使ったパン「こ・こ・だパン（こめ粉・こむぎ粉・だ이지粉）」を作り、販売している。体験にやって来



❖❖ **受入の様子** ❖❖
～西仙北田舎体験‘10～
ビニールハウスの撤去作業。
共に汗を流し、喉を潤す一杯
のお茶に感謝。



た参加者にも好評の体験メニューだ。「生産者は、おいしいものを食べて、食のことを知らない！」と話すのは、料理好きな忍さん。参加者に伝えたいことの一つが「食」の大切さと言う。『稲刈りでは落ち穂まで一つ一つ拾って、お米の大切さを知りました』という子どもたちが残したメッセージと、ぴったりにリンクした。

「お父さんの料理はおいしいもの。」

玉枝さんの言葉は、いつも忍さんに寄り添っている。そんな話をしながら、「お昼にしよう」と、忍さんがパパッと玉葱を刻み始めた。



今や、和光中学校をはじめ、
農業体験の受入は
わたしたち夫婦にとって大切な行事。

体験参加者から元気をもらい、
お互いに学び合う。

この交流を楽しみにしているわたしたちだから、
よっぽどのことがない限り、
死ぬまで受入を続けるんだろうなあ。

アイターン農産

大仙市土川字上雨堤 145

TEL&FAX 0187-75-0531

※体験料はこちらにお問合わせください

秋田のグリーン・ツーリズム

目をつむると思いだすのは、風の匂いと土の感触、
一緒に過ごした母さんの元気、そしてばあちゃんの笑顔。

秋田には、豊かな自然と同じくらい魅力的な人がたくさんいる。
だから「また行こう、また来よう」って思うんだ。

あなただけの第2のふるさとを見つけに来てください。
わたしたちは「おかえりなさい」の気持ちであなたを待っています。

秋田花まるっ グリーン・ツーリズム 推進協議会 って？？？

グリーン・ツーリズムを楽しみたい人への情報提供や開業支援を通じて、農山村の人々と都市部から来る人との心のこもった交流をつなぐ架け橋となる団体です♪

農林漁家民宿

秋田に泊まるなら、農山漁村の雰囲気をも100%味わえる農林漁家民宿がだんぜんおすすめ。自然に接しながら、大地の恵みに感謝して生きる人たちの懐にすっぽりと入ると、生きる喜びと食べる大切さを身体中で感じる事ができるでしょう。



（写真：農家民宿かまど）

農林漁家レストラン

朝採り野菜に、自家製豆腐、うちたて蕎麦にツヤツヤの炊きたてごはん！農家だから味わえる、一番美味しい食べ方でみなさんにご提供します。母さんの「うめが？（美味しい？）」に、みなさんも「うめ！（おいしい！）」って言うこと間違いなし！

（写真：農家・漁家レストラン
「和み庵」京かのこ）



農作業体験、直売所でお買い物、人とのふれあい…。楽しみ方はあなた次第！

田植えや稲刈り、そば打ちにいも掘り、乳搾りなどなど、豊富な農作業体験もグリーン・ツーリズムの魅力のひとつ！農家の父さん、母さんたちと直接ふれあいながら、泥だらけになって汗をかくのも気持ちいい。帰りは直売所で、新鮮野菜や季節の漬物をお土産に買えば、あなたもグリーン・ツーリズムの達人になれる！



協議会かわら版

博久さんの奥さまお手製の「ルバーブ」というハーブのジャム。蒔のように繊維質が多く酸味も強いのですが、奥さまの魔法の手によって美味しいジャムに大変身！ヨーグルトとの相性も抜群。

あー、うめがった♪

（県北特派員やっつ）



「五城目町」には、素敵な場所がたくさんあります。それらを維持・発展させようと頑張っている人たちは皆、どこかでつながっているように思います。それは「人に伝えたい」とか、「残してゆきたい」と思う“地域財産への熱い想い”が共通していて、真剣に取り組んでいる者同士はきっと、自然と惹かれ合うからかもしれません。編集を通して、改めて人と人との縁を考えさせられました。（県央特派員よどぎみ）



取材当日、玉枝さんが「こ・こ・だパン」を作ってくれました。米粉、小麦粉と大仙市特産の大豆

「すずさやか」の粉が練り込まれている、体に優しいパン。素朴で優しいその味わいは、阿部さん夫婦の人柄とよく似ています。

（県南特派員 けこさん）

ご意見・ご感想をお寄せください！

E-mail info@akita-gt.org

FAX 018-829-5895

編集後記 8月に入り、しこたまあつちい日が続いたため、ついに夏風邪をひいてしまいました。もうすぐお盆。県内各地で夏祭りが目白押しです。まさに「盆と正月が一緒にきたような忙しさ」。精のつくものを食べてこの夏を乗り切りたいものです。